

M A L Z B I E R B R O T

Carola Beninga Adalbert-Kaiser-Straße 14 26188 Edewecht 01578 5139973 www.make-it-lecker.de www.pamperedchef.eu/beninga

Zutaten:

- 500 ml Malzbier (oder 330 ml Malzbier und 170 ml Wasser)
- ½ Würfel frische Hefe
- 200 g Roggenvollkornmehl
- 580 g Dinkelmehl 630er
- 3 TL Salz
- 2 TL Sauerteig-Trockenpulver



Zubereitung

1. So geht's

1. Malzbier, Wasser und Hefe vermischen, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Alle weiteren Zutaten zugeben und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.
2. Abgedeckt ca. 1 bis 2 Stunden gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat.
3. Anschließend auf der leicht bemehlten Teigunterlage oder Arbeitsfläche falten und zu einem Brotlaib formen.
4. In den bemehlten Ofenmeister legen, mit einem scharfen Messer längs einschneiden und mit Deckel bei 230 °C Ober-/Unterhitze ca. 60 Minuten backen.
5. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.